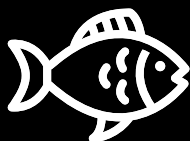
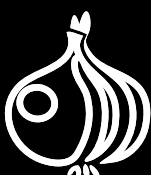
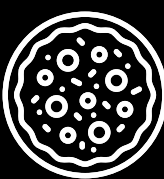


# mezzometro

## PIZZA&FOOD

Tira aria di novità in casa Mezzometro. Se state leggendo queste righe vuol dire che il nostro menù è più o meno a una ventina di centimetri dal vostro naso (centimetro più, centimetro meno a seconda che siate presbiti o miopi) e che quindi stiate già apprezzando i piccoli cambiamenti (se un menù di mezzo metro d'altezza vi sembra un piccolo cambiamento...) che abbiamo deciso di introdurre nella carta. Certo, ci siamo guardati bene dal modificare quelli che sono i principi che da sempre contraddistinguono la filosofia di Mezzometro. Gli stessi che ci hanno permesso di ottenere numerosi premi e riconoscimenti nazionali e l'apprezzamento dei nostri affezionati clienti. La qualità prima di tutto è sempre stata il nostro filo conduttore. La scelta delle farine, degli ingredienti e la stagionalità delle materie prime che usiamo per la preparazione delle pizze e delle altre pietanze, è sempre stato un nostro pallino. Quello che ci ha portato negli anni a selezionare i prodotti eccellenti delle nostre amate Marche. Il Mosciolo selvatico di Portonovo, la Cicerchia di Serra de' Conti, il Pecorino dei Sibillini, (presidi che hanno ottenuto l'importante riconoscimento da Slow Food) così come le Fave di Fratte Rosa (preziosa biodiversità coltivata nella nostra regione), i Salumi dell'Abbazia, l'olio evo di Petrini e la birra agricola Bach, sono solo alcuni degli esempi di attenzio-



ne verso quell'incredibile giacimento agroalimentare rappresentato dal nostro territorio. Ma viviamo in tempi di globalizzazione enogastronomica e non c'è spazio per i campanilismi, così dopo anni di prove e degustazioni, abbiamo scelto per voi anche quelli che a nostro gusto rappresentano il top della cultura gastronomica italiana: la Colatura di alici di Cetara, l'Origano di Pantelleria, il Pomodorino giallo del Vesuvio, le mozzarelle di Bufala Campana, la piccantissima 'Nduja calabrese... Una filiera controllata la cui lista sarebbe troppo lunga e che preferiamo scopriate voi stessi sfogliando il nostro menù. A proposito, ci piace considerarlo una piccola guida più che una semplice lista di cibi e di bevande. Una specie di manuale per il cliente di Mezzometro dove trovano spazio descrizioni e indicazioni sui nostri fornitori. Persone, prima ancora che aziende, che stimiamo e di cui condividiamo la stessa passione per il lavoro e la qualità. Una rete di relazioni umane, intessute nel tempo, di cui siamo particolarmente fieri e orgogliosi. Quindi, se decideste di portarvi a casa il nostro menù per poi rileggerlo con calma, ci farebbe grande piacere. Ora, senz'altro indugio v'invitiamo a provare sul campo, meglio sul piatto, le nostre proposte e magari a raccontarci la vostra esperienza e le vostre impressioni. Vi assicuriamo che ne faremo tesoro.

La filosofia di Mezzometro

**CIBO COME  
SANA ALIMENTAZIONE  
RISPETTO DELLA NATURA  
STAGIONALITÀ  
REGIONALITÀ  
IDENTITÀ**

*Alessandro e Alessio Coppari*

# I NOSTRI IMPASTI SPECIALI

## Impasto Oro Fibra

Farine ottenute da grani pregiati che recuperano i fiocchi di germe di grano pressati a freddo e macinati a pietra. Il risultato è una farina che esalta gli aromi, la fragranza e la digeribilità, una differenza sostanziale dalle farine normali. Farina tipo 1 ricca di fibre, sali minerali e germe di grano. Un gusto tradizionale ideale per le nostre pizze al metro con condimenti semplici o verdure.

## Impasto Senatore Cappelli

Il grano "Senatore Cappelli" è un frumento duro, dotato di ariste, quei filamenti tipici delle graminacee dal fusto alto. La farina ottenuta da questi grani, rigorosamente macinati a pietra, è naturalmente povera di glutine, ricca invece di sali minerali e vitamine, una farina estremamente sana e buona. Il grano Cappelli, ora diventato un simbolo gourmet, era un tempo il comune grano della pasta di tutti i giorni. Un classico per le pizze tonde di Mezzometro.

## Intolleranze e scelte consapevoli

Quando si parla di salute non ammettiamo errori. Per questo i nostri prodotti senza glutine sono preparati seguendo tutti i protocolli richiesti e serviti su piatti di forma e colore differenti. I prodotti contenenti glutine sono invece contrassegnati nel menù con il simbolo della spiga, immediatamente riconoscibile. Per evitare inconvenienti o disservizi è sempre bene accertarsi che il personale abbia compreso l'esigenza del cliente celiaco e sconsigliamo chi non ne abbia bisogno dall'ordinare prodotti senza glutine.

## Mezzometro fa parte dell'Alleanza Slow Food dei Cuochi



Alleanza Slow Food  
dei Cuochi

*L'Alleanza è una rete internazionale di cuochi che si impegnano a valorizzare i prodotti dei Presidi dell'Arca del Gusto e delle piccole produzioni locali "buone, pulite e giuste", salvaguardando la biodiversità agroalimentare a rischio di estinzione e dando visibilità e giusto valore ai produttori da cui si riforniscono.*

[www.fondazione Slow Food.it/alleanza-slow-food-dei-cuochi](http://www.fondazione Slow Food.it/alleanza-slow-food-dei-cuochi)



Presidio Slow Food®

*I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.*

[www.fondazione Slow Food.it/presidi](http://www.fondazione Slow Food.it/presidi)



Arca del Gusto

*L'Arca del Gusto è un catalogo di prodotti che appartengono alla cultura e alle tradizioni di tutto il mondo e che rischiano di scomparire.*

[www.fondazione Slow Food.it/arca](http://www.fondazione Slow Food.it/arca)



## I produttori

PECORINO DEI MONTI SIBILLINI

Luca Angeli - Pieve Torina (Mc)

CAPPERI DI SALINA

Daniela Virgona - Malfa (Me) - Isola di Salina

MOSCIOLO DI PORTONOVO


Cooperativa pescatori di Portonovo - Ancona - Contrada Portonovo

COLATURA TRADIZIONALE ALICI DI CETARA

Prodotti Ittici Nettuno di Vincenzo Giordano - Cetara (Sa)

CICERCHIA DI SERRA DE' CONTI E LONZINO DI FICO

Cooperativa La Bona Usanza - Serra de' Conti (An)

Segui il simbolo  per assaggiare i presidi Slow Food da noi selezionati

# PIZZE

 pizza da **mezzometro**  
2 persone - 2 gusti diversi

 pizza da **1metro**  
4 persone - 4 gusti diversi

**AGLIO OLIO E FATALII** ..... € 5,50

Aglio, olio Extra Vergine di Oliva BIO fattoria Petrini e peperoncino Fatalii di Peperleo

**MARGHERITA FIORDILATTE** ..... € 6,50

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte del Casolare e basilico


**MARGHERITA DOP** ..... € 8,50

Filetti di pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di Bufala DOP del Casolare, Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi, basilico e olio Extra Vergine di Oliva BIO Fattoria Petrini

**MARGHERITA GIALLA** ..... € 8,50

Fior di latte del Casolare, pomodoro giallo del Vesuvio, Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi, basilico e olio Extra Vergine di Oliva BIO Fattoria Petrini


**I TRE POMODORI** ..... € 9,00

Fior di latte del Casolare, **pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP**  pomodoro giallo del Vesuvio, pomodoro confit, basilico e olio Extra Vergine di Oliva Fattoria Petrini

**ESTIVA** ..... € 8,50

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di Bufala DOP del Casolare, olio Extra Vergine di Oliva BIO Fattoria Petrini e origano di Pantelleria

**MARINARA** ..... € 6,50

Pomodoro San Marzano DOP, **pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP**  aglio, basilico, origano di Pantelleria e olio Extra Vergine di Oliva BIO Fattoria Petrini

**NAPOLETANA** ..... € 7,50

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte del Casolare, alici di Cetara, origano di Pantelleria e olio Extra Vergine di Oliva BIO Fattoria Petrini


**SALSICCIA** ..... € 8,00

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte del Casolare e salsiccia della Salumeria dell'Abbazia

**CAPRICCIOSA** ..... € 8,00

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte del Casolare, funghi champignon, carciofi e prosciutto cotto Granbiscotto Rovagnati

**ROMANA** ..... € 8,00

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte del Casolare, alici di Cetara, **capperi di Salina**  olive taggiasche, origano di Pantelleria e olio Extra Vergine di Oliva BIO Fattoria Petrini

**VEGETARIANA** ..... € 8,00

Fior di latte del Casolare, verdure dell'orto e spezie

**ALE** ..... € 8,50

Pomodoro San Marzano, melanzane, fior di latte del Casolare, ricotta di bufala del Casolare, basilico e olio extra vergine di oliva BIO Fattoria Petrini

**BALSAMICA** ..... € 8,50

Fior di latte del Casolare, gorgonzola DOP, radicchio, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi, riduzione di Aceto Balsamico di Modena IGT

**STRACCHINO E RUCOLA** ..... € 7,50

Fior di latte del Casolare, stracchino e rucola

**ERBE** ..... € 8,50

Fior di latte del Casolare, salsiccia della Salumeria dell'Abbazia, erbe di campo e Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi

**PORCINA** ..... € 9,00

Fior di latte del Casolare, funghi porcini, salsiccia della Salumeria dell'Abbazia e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi


**NOCINA** ..... € 9,00

Fior di latte del Casolare, crema di noci, Gorgonzola DOP, salsiccia della Salumeria dell'Abbazia e noci


**PARMIGIANA** ..... € 8,50

Fior di latte del Casolare, pomodoro pendolino, melanzane, salsiccia della Salumeria dell'Abbazia e Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi

**COLATURA DI CETARA** ..... € 9,00

Mozzarella di Bufala DOP del Casolare, pomodorino giallo del Vesuvio, basilico, aglio e **colatura tradizionale di alici di Cetara** 


**CALABRESE** ..... € 8,50

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte del Casolare, **nduja di Spilinga**  e basilico

**DIAVOLA** ..... € 8,00

Fior di latte del Casolare, pomodoro San Marzano DOP, salame piccante di Secondigliano

**PECORINO E FAVE** ..... € 9,50

Fior di latte del Casolare, **pecorino dei Monti Sibillini**  fave di Fratterosa dell'azienda I Lubachi, finocchietto, goletta della Salumeria dell'Abbazia e olio Extra Vergine di Oliva BIO Fattoria Petrini

## SUPPLEMENTI

Prosciutto crudo di Parma 18 mesi Riserva ..... € 1,50

Condimenti aggiuntivi ..... € 1/2,00

Impasto con farina Senatore Cappelli ..... € 1,00

Impasto senza glutine ..... € 1,00

## GLI INGREDIENTI SEGRETI



Impasto a lunga lievitazione (48h)  
fatto solo con materie prime di prima qualità:



acqua



farine di frumento



lievito naturale

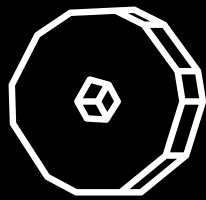


olio extra vergine di oliva



sale marino

## MOLINO VIGEVANO



Dal 1936 Molino Vigevano è il marchio leader di mercato nel segmento delle miscele a base di farina per preparazioni dolci e salate, nonché il primo ad aver creato linee specializzate sia per uso professionale sia casalingo. Grazie ad un procedimento esclusivo brevettato che prevede l'estrazione a freddo e la macinazione a pietra, le farine Molino Vigevano conservano la vitalità e i principi attivi del germe di grano. In questo modo, al contrario dei prodotti concorrenti, il germe non è tostato dal processo di estrazione, ottenendo una polvere dorata che, aggiunta a una selezione delle migliori farine, le rende più facili da lavorare.



Tutte le pizze  
sono disponibili anche  
**SENZA GLUTINE**



# ANTIPASTI



## MARE

- SEPIA CON VERDURE CROCCANTI..... € 8,00
- COUS COUS DI VERDURE  
CON GAMBERI ALL' ARANCIO ..... € 8,00
- MOSCIOLI DI PORTONOVO  
IMPEPATI ..... € 9,00
- SEPIE E PISELLI ..... € 9,00
- DEGUSTAZIONE DI DUE  
ANTIPASTI FREDDI ..... € 10,00
- DEGUSTAZIONE DI 4 ANTIPASTI ..... € 14,00



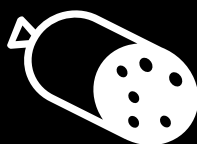
## TERRA

- COUS COUS DI VERDURE..... € 6,00
- PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 18 MESI RISERVA  
E BUFALA CAMPANA DOP (125G) ..... € 7,00
- TRIS DI FORMAGGI CON ABBINAMENTI  
DI MIELI ..... € 8,00

### CASEIFICIO IL CASOLARE



Il Caseificio di Caserta utilizza esclusivamente il latte proveniente dagli allevamenti bufalini locali entro 12 ore dalla mungitura. Procede alla lavorazione della mozzarella con la prima operazione di coagulazione con siero innesto naturale. Si passa, così, alla rottura manuale della cagliata e alla filatura. Esegue il taglio e la fusione della pasta in tini di legno. La pasta filata viene manipolata con molta cura ed esperienza eseguendo dei movimenti caratteristici che si concludono con la mozzatura e la salatura delle mozzarelle.



### SALUMERIA DELL'ABBAZIA

Pacifico Lucaioli di Chiaravalle, erede dell'arte norcina del nonno, trasforma tagli di carne suina italiana certificata in pregiati salumi, tutti senza coloranti, lattosio e derivati del glutine. Salumi naturali conditi rigorosamente con solo sale e pepe, tra cui ciauscolo, salame magro e salame tipo Fabriano, salsiccia fresca, lonza, lonzino, coppa di spalla e il premiatissimo guanciale.

### I NOSTRI PEPERONCINI



chiedi al pizzaiolo  
il peperoncino fresco del giorno!

# PRIMI



## MARE

- PENNE ALLA VODKA ..... € 9,00
- SPAGHETTI ALLA CHITARRA  
AI FRUTTI DI MARE ..... € 10,00
- PADELLATA DI MEZZI PACCHERI  
ALLA MEDITERRANEA (MIN. 2 PERSONE) ... € 13,00
- SPAGHETTI ALLA CARBONARA  
DI MARE ..... € 10,00

alternativa senza glutine: gnocchi



## TERRA

- GNOCCHI CON GUANCIALE CROCCANTE  
SCAROLA E FONDUTA DI PARMIGIANO . € 9,00
- MEZZI PACCHERI ALLA GRICIA ..... € 8,50

Una scelta fra le varietà di grano duro, oltre 600, quelle più tenaci, profumate, colorate e saporite. Il recupero di pregiate varietà di antichi grani duri come il Senatore Cappelli e il Taganrog. La lavorazione della semola con le classiche trafle di bronzo. Un'attenta essiccazione a bassa temperatura che dura a seconda dei formati per proteggere le caratteristiche nutrizionali, organolettiche e proteiche dei grani duri che, con la loro tenacità, garantiscono un dente elegante ed una resistente tenuta di cottura. Sono questi gli ingredienti "segreti" della signora della pasta italiana di qualità.

### LA PASTA DI CARLA LATINI



Tutte le paste  
sono di Carla Latini

# SECONDI

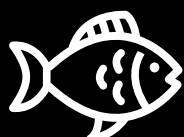


## MARE

- GRIGLIATA MISTA DELL'ADRIATICO ..... € 16,00
- FRITTURA DI CALAMARI, GAMBERI E VERDURE ..... € 14,00
- SPIEDINI DI CALAMARI E GAMBERI..... € 13,00

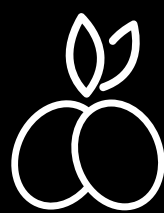
### PESCE FRESCO

*In mancanza di pesce fresco sarà servito pesce congelato di alta qualità.*



## INSALATONE

- INSALATONA CLASSICA..... € 7,50  
*Insalata mista, mozzarella, tonno, mais e carote*
- INSALATONA RUSPANTE..... € 7,50  
*Insalata mista, pollo, pendolini, champignon e grana*
- INSALATONA DEL MEZZOMETRO..... € 7,50  
*Rucola, radicchio, ravanelli, noci, pomodoro pendolino scaglie di parmigiano e pane croccante*



### LA FATTORIA PETRINI

*Azienda a conduzione familiare che produce pregiati oli di oliva extra vergini biologici con le olive provenienti dagli uliveti di proprietà nel comune di Monte San Vito. Le olive, raccolte al giusto grado di maturazione, sono lavorate entro le 24 ore successive nel frantoio aziendale. La frangitura è effettuata con le molazze di pietra mentre l'estrazione dell'olio è garantita da un decanter centrifugo. La conservazione avviene in cisterne di acciaio inox, al riparo da fonti di luce e di calore.*



## TERRA

- COTOLETTA CON PATATE CHIPS ..... € 10,00
- TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E GRANA..... € 14,00
- MEDAGLIONI DI GALLETO GRIGLIATO CON BACON E ALLORO ..... € 12,00
- HAMBURGER DI MANZO ..... € 9,00

## CONTORNI

- OLIVE ASCOLANA ..... € 4,50
- PATATE CHIPS DEL MEZZOMETRO ..... € 4,00
- PATATE FRITTE ..... € 4,00
- MEZZOMETRO DI FRITTO..... € 12,00
- 1/2 PORZIONE DI FRITTO..... € 6,00
- PIZZIMONIO CON SALSA ..... € 5,00
- ERBE STRASCINATE ..... € 4,00
- INSALATA MISTA..... € 3,50



Una creazione esclusiva di Mezzometro.  
Gustosi bastoncini di pizza frita da intingere in salse e condimenti.  
*Mmmh buoni!!!*

## DOLCI



*Tutti i dolci e i dessert di Mezzometro sono rigorosamente fatti in casa: le creme, le frolle e i dolci al cucchiaio sono realizzati selezionando solo ingredienti di qualità e materie prime freschissime.*

- SORBETTO ..... € 3,50
- ANANAS..... € 3,50
- SEMIFREDDO AL CROCCANTE DI NOCCIOLE E MANDORLE CON SALSA MOU ..... € 5,00
- TIRAMISU ALLE DUE DELIZIE, CAFFÈ E MARSALA CON SALSA MOKA ..... € 5,00
- SEMIFREDDO AL LONZINO DI FICO CON FRUTTA SECCA SABLÈ E SAPA..... € 5,00
- PANNA COTTA CON VANIGLIA BOURBON E SALSE ..... € 5,00  
*ciccolato, frutti di bosco e caramello*
- TARTUFO DI CIOCCOLATO CON CUORE DI NOCCIOLE IGP..... € 5,00
- TARTUFO ALLA PANNA CON CUORE DI CAFFÈ ..... € 5,00
- DOLCE DELLO CHEF ..... € 5,00








Le pietanze con questo simbolo contengono GLUTINE



## BIRRE IN BOTTIGLIA

- 
**INGLESI** 0,50 l ..... € 6,00  
*Bitter, IPA, Stout, Porter, Brown Ale e Pale Ale*
- BELGHE** 0,75 l ..... € 13,00  
**BELGHE** 0,33 l ..... € 5,00  
*Ale, Strong Ale, Saison, Blanche, Triple, Dubbel o Trappiste*
- 
**ITALIANE** 0,75 l ..... € 14,00
- 
**TEDESCHE** 0,50 l ..... € 5,00  
*Weisse, Helles, Pils, Dunkel e Bock*
- BIRRA GLUTEN FREE** 0,33 l ..... € 4,00





- 
**MORETTI CHIARA 4,6%** 0,20 l ..... € 3,00
- 
**MORETTI CHIARA 4,6%** 0,40 l ..... € 4,00
- 
**MORETTI CHIARA 4,6%** 1,50 l ..... € 14,00
- 
**MORETTI LA ROSSA** *ambrata* 7,2% 0,20 l ..... € 3,50
- 
**MORETTI LA ROSSA** *ambrata* 7,2% 0,40 l ..... € 4,50
- 
**ERDINGER WEISS** *chiara* 5,3% 0,30 l ..... € 4,00
- 
**ERDINGER WEISS** *chiara* 5,3% 0,50 l ..... € 5,50




Il Birrifico Agricolo produce birra ad alta fermentazione non filtrata, non pastorizzata e rifermentata in bottiglia. La birra è ottenuta esclusivamente con malto d'orzo italiano, coltivato direttamente nell'azienda agricola del giovane Pierpaolo Chiaraluce. L'impianto è localizzato nella città di Fabriano, in zona montana, dove si riceve una buonissima acqua, direttamente dalla sorgente di Valeremita dov'è situato l'Eremo Franciscano di S.Maria di Valdisasso.



- 
**BENTEMPERATA** *Blonde Ale* 4,8% 0,50 l ..... € 6,00
- 
**SUITE INGLESE** *Bitter Ale* 5,5% 0,50 l ..... € 6,00
- 
**SONATA IN TRIO** *Tripel* 8% 0,50 l ..... € 6,00
- 
**WEIZEN VARIATIONS** *di frumento* 4% 0,50 l ... € 6,00

## BIBITE E BAR

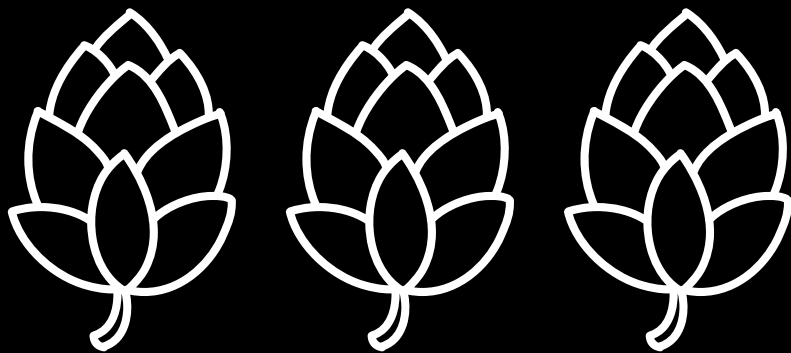
- ACQUA POTABILE TRATTATA SIDA** 0,75 l ... € 1,50
- BIBITE IN LATTINA E SUCCHI** ..... € 2,50
- COCA COLA PICCOLA** 0,30 l ..... € 3,00
- COCA COLA MEDIA** 0,4 l ..... € 4,00
- COCA COLA GRANDE** 1 l ..... € 8,00
- CAFFÈ** ..... € 1,50
-  **AMARI NAZIONALI** ..... € 2,50

Le bevande con questo simbolo contengono GLUTINE 

## LA BIRRA AGRICOLA, ECCELLENZA A VALORE AGGIUNTO

Che il settore brassicolo in Italia sia in fortissima espansione è sotto gli occhi di tutti. In quella che tradizionalmente è considerata la patria del vino, si moltiplicano i piccoli opifici, i microbirrifici artigianali e, da qualche anno a questa parte, anche i produttori di birra agricola. Per quanto il nome sia abbastanza intuitivo, non è ozioso spiegare di cosa si tratti, perché questo prodotto è prima di tutto un progetto di valore e di valori. Di birra agricola si cominciò a ragionare intorno agli anni novanta nelle Marche, dove si studiarono politiche per affrontare la crisi dei prezzi dei cereali e delle altre coltivazioni estensive. L'idea, tanto semplice quanto rivoluzionaria, era quella di far produrre la birra direttamente ai coltivatori d'orzo. Se è vero che negli ultimi decenni la birra artigianale ha riscosso in Italia grande diffusione e un numero crescente di estimatori, ancora in pochi conoscono e apprezzano la birra agricola. Un piccolo passo indietro è utile per capire qualcosa in più sulla lunga gestazione che ha portato alla nascita di questo significativo segmento del settore brassicolo. Sono occorsi decine di anni e numerose "battaglie" di pochi e illuminati pionieri, affinché si approdasse alla

pubblicazione del D.M. n.212 del 5 agosto 2010 che ha finalmente consentito agli agricoltori di produrre birra utilizzando i cereali aziendali. Il valore etico di questo progetto è evidente se considera che quello agricolo è considerato un settore a bassa redditività e risulta scarsamente attrattivo per i giovani che sovente non garantiscono la continuità alle aziende di famiglia. Fenomeno che negli anni ha comportato uno sradicamento dalle campagne d'intergenerazioni di persone in favore di zone maggiormente antropizzate, con la conseguente perdita di un patrimonio inestimabile di conoscenze e di valori legati alla terra. La normativa prevede per la produzione di birra agricola l'obbligo di utilizzare in prevalenza materia prima proveniente dalla propria azienda agricola, nello specifico orzo. I costi d'impianto di una malteria, però, sono talmente elevati da scoraggiare una tale intrapresa economica per i piccoli produttori. Per questo sono nate realtà consortili che associano birrifici e altri conferitori di orzo, consentendo di produrre birra in regime agricolo. Ogni azienda è tenuta a conferire una quantità di orzo sufficiente a ottenere il malto da utilizzare nel proprio birrifico aziendale.



# PICCOLA GUIDA ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

La prima fonte scritta che documenta la produzione e la commercializzazione dell'olio d'oliva è il Codice di Hammurabi, il re babilonese, che regnò dal 1792 al 1750 avanti Cristo. La sua diffusione in Italia si deve agli Etruschi e successivamente ai Fenici ed ai Greci. Il massimo impulso alla coltivazione ed allo smercio fu dato dai Romani che classificarono le piante di ulivo e ben cinque diverse qualità di oli diversi. Travolto dalla caduta dell'Impero Romano e alle invasioni barbariche, l'olio divenne merce rara e preziosa e sopravvisse nel Medioevo soprattutto nei monasteri benedettini, per poi conoscere nuova fortuna con i commerci delle Repubbliche Marinare di Venezia e Genova. Negli ultimi secoli l'olio d'oliva ha rivestito un ruolo centrale nella produzione agroalimentare. L'Italia, infatti, con le sue numerose specificità se in tempi di globalizzazione il mercato è invaso olive spagnole, greche e tunisine. Un'attenta selezione di oli che campeggiano negli scaffali dei supermercati, imparare a riconoscere la qualità di quanto si sta per acquistare è un primo parametro da tenere in considerazione. La semplice dicitura "olio di oliva", buste manipolazioni chimiche. La dicitura in considerazione ma è bene specificare ne dei prodotti: Olio di oliva vergine con difetti rilevabili al palato; Olio di oliva vergine 1-2%; Olio extravergine d'oliva - difetti. Queste valutazioni, come si parte si riferiscono a dati misurabili analitici (acidità espressa in acido oleico). L'analisi organolettica, infatti, viene operata da apposite commissioni di degustatori (panel) su parametri codificati a livello europeo dal C.O.I. (Consiglio Oleicolo Internazionale). La degustazione si articola in tre fasi: visiva, olfattiva e gustativa. La prima riveste minor importanza perché colore e brillantezza dell'olio dipendono da vari fattori che non hanno necessariamente relazione con la qualità. Per evitare che l'impressione visiva condizioni le altre valutazioni sensoriali, l'esame viene compiuto con appositi bicchierini panciuti di vetro oscurato di color blu.

## VINI



### BIANCHI

- Verdicchio classico superiore IL PRIORE**  
*Sparapani Frati Bianchi* ..... € 14,00
- Verdicchio classico superiore VERSIANO**  
*Vignamato* ..... € 13,50
- Verdicchio classico superiore INSOLITO DEL POZZO BUONO**  
*Vicari* ..... € 14,50
- Verdicchio classico superiore FEDERICO II**  
*Montecappone* ..... € 15,00
- Verdicchio classico superiore STEFANO ANTONUCCI**  
*Santa Barbara* ..... € 17,00
- Sauvignon LA BRECCIA**  
*Montecappone* ..... € 13,50
- Passerina Offida DOCG**  
*Villa Imperium BIO* ..... € 13,00
- Müller Thurgau IGT**  
*Francesco Moser* ..... € 15,00
- Ribolla gialla Collio**  
*Muzic* ..... € 15,00



### DELLA CASA

- Verdicchio FRATI BIANCHI**  
*Sparapani 1 l* ..... € 8,00
- Trebbiano Rubicone frizzante DAL FIUME**  
*Nobilvini 1 l* ..... € 8,00
- San Giovese**  
*Poderi Nespoli 1 l* ..... € 8,00



### ROSSI

- Rosso Conero KRONOS**  
*Berluti* ..... € 13,50
- Piceno Sangiovese**  
*Villa Imperium BIO* ..... € 15,00
- Lacrima di Morro d'Alba DA SEMPRE**  
*Vicari* ..... € 13,50



### SPUMANTI

- Prosecco brut CARMINA**  
*La Loggia* ..... € 15,00
- Franciacorta brut BREDASOLE**  
..... € 20,00



### DESSERT

- Moscato d'Asti LA CALIERA**  
*Borgo Maragliano* ..... € 15,00

- COPERTO ..... € 2,00

caro ospite/cliente se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al nostro staff il registro degli allergeni presenti nel nostro cibo e nelle nostre bevande

il **mezzo**  
con cui facciamo  
il nostro lavoro  
è il **metro**  
della nostra passione

*Alessandro e Alessio Coppari*